для дома, для семьи

встречаем Новый год и Рождество

лучшие рецепты для праздничного стола

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Какой праздник без застолья? В настоящем издании собраны лучшие рецепты салатов, закусок, горячих блюд, тортов и пирожных. Среди них вы наверняка найдете те, которые понравятся вашим гостям.

- А. Г. Красичкова
  - ○
  - ○ ВВЕДЕНИЕ
    - ■
  - ○ 1. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ
    - ■ Салат из картофеля с шампиньонами
      - ■
    - ■ Салат «Пикантный»
      - ■
    - ■ Салат из осетрины с овощами
      - ■
    - ■ Салат «Деликатесный»
      - ■
    - ■ Салат из курицы с экзотическими фруктами
      - ■
    - ■ Салат «Восточный»
      - ■
    - ■ Салат из стручкового перца
      - ■
    - ■ Салат из фасоли и ветчины
      - ■
    - ■ Салат из судака
      - ■
    - ■ Салат из семги
      - ■
    - ■ Салат из буженины
      - ■
    - ■ Салат из картофеля и шампиньонов
      - ■
    - ■ Салат «Изумление»
      - ■
    - ■ Салат из креветок и зеленого горошка
      - ■
    - ■ Салат «Неженка»
      - ■
    - ■ Салат «Виктория»

- Салат из маринованных грибов
- Салат «Итальянский»
- Салат из фасоли, яблок и свеклы
- Салат «Зимняя фантазия»
- Салат из копченой рыбы
- Салат из моркови с чесноком
- Салат из свеклы с орехами
- Молдавский салат
- Салат «Брызги шампанского»
- Салат из свеклы с черносливом
- Салат из копченой колбасы с брынзой
- Салат из овощей с ветчиной
- Салат из брынзы с оливками и помидорами
- Корейский салат
- Закуска из груздей
- Мясо заливное
- Заливное из осетрины
- Закуска из сельди по-русски
- Закуска из соленых огурцов
- Яйца, фаршированные куриным мясом
- Заливное из говяжьей печени
- Помидоры, фаршированные яйцами

- 2. ВТОРЫЕ БЛЮДА
  - Антрекот с луком
    -
  - Тушеный язык
    -
  - Индейка рождественская
    -
  - Цыпленок с паприкой
    -
  - Рулет из говядины
    -
  - Ростбиф «Праздничный»
    -
  - Плов из баранины с изюмом
    -
  - Поросенок жареный
    -
  - Жаркое из свинины с картофелем
    -
  - Жаркое по-русски в горшочке
    -
  - Жаркое из кролика
    -
  - Рождественский гусь с яблоками
    -
  - Утка, фаршированная картофелем
    -
  - Лосось в белом вине
    -
  - Судак на шпажках с тропическими фруктами
    -
  - Щука фаршированная
    -
  - Судак, тушенный с грибами
    -
  - Форель с ореховым соусом
    -
  - Рыба в кляре
    -
  - Карп в белом вине
    -
  - Семга в вине
    -
  - Баклажаны, запеченные с сыром и помидорами

- 3. ТОРТЫ
  - Торт шоколадно-ореховый
  - Торт «Марципановый»
  - Торт «Ягодка»
  - Торт «Клубничка»
  - Торт «Новогодний сюрприз»
  - Торт «Песочный»
  - Торт «Сметанный»
  - Торт «Птичье молоко»
  - Шоколадный рулет
  - Ореховые тортики
  - Торт «Чудо»

А. Г. Красичкова
Встречаем Новый год и Рождество. Лучшие рецепты для праздничного стола

ВВЕДЕНИЕ

Никто не будет возражать, услышав, что Новый год – самый любимый русским народом праздник. Традиционно его отмечают в большой и шумной компании друзей. Рождество, по сравнению с ним, праздник семейный.

Как бы то ни было, ни Новый год, ни Рождество трудно представить без празднично оформленного стола, уставленного изысканными кушаньями. Если вы хотите, чтобы праздник действительно удался, побалуйте в этот день себя и своих близких пикантными салатами, оригинальными закусками, вкуснейшими горячими блюдами, а на десерт обязательно испеките торт или пирожные.

В этой книге вы найдете рецепты блюд, для приготовления которых используются самые различные ингредиенты: мясо, птица, речная и морская рыба, морепродукты, яйца, свежие и консервированные овощи и фрукты, сыр и т. д.

Из всего разнообразия рецептов вы сможете выбрать наиболее подходящие вам по вкусу. Многие из них можно приготовить заранее, чтобы накануне праздника успеть отдохнуть, заняться собой, успеть украсить дом.

1. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат из картофеля с шампиньонами

Ингредиенты: 500 г картофеля, 600 г свежих шампиньонов, 200 г лука-порея, 50 г маслин без косточек, 50 г грецких орехов, 8 столовых ложек оливкового масла, 2–3 столовые ложки винного уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель помойте, отварите в кожуре, остудите, очистите и нарежьте дольками.

Лук-порей нарежьте полукольцами, маслины разрежьте пополам, орехи мелко порубите. Шампиньоны промойте, разрежьте пополам и потушите в 4 ложках оливкового масла в течение 5 минут, затем добавьте лук-порей и готовьте еще 10 минут.

Остудите и перемешайте с картофелем, маслинами и орехами. Оставшееся масло смешайте с уксусом, добавьте соль, перец. Приготовленной заправкой полейте салат, осторожно перемешайте, выложите горкой в салатницу и подайте к столу.

Салат «Пикантный»

Ингредиенты: 150 г риса, 4 помидора, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 лимон, 1 пучок петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис промойте, отварите в подсоленной воде и откиньте на сито. Помидоры вымойте, обдайте кипятком, снимите кожицу и нарежьте кубиками. Лук почистите, помойте и нарежьте кубиками. Петрушку мелко порубите.

Смешайте рис, овощи и зелень, переложите в салатник. Выжмите в миску сок 0,5 лимона (оставшуюся половину нарежьте кружочками), добавьте масло, посолите и поперчите. Хорошо перемешайте, полейте получившейся заправкой салат, украсьте кружочками лимона и подайте к столу.

Салат из осетрины с овощами

Ингредиенты: 300 г осетрины, 400 г картофеля, 100 г огурцов, 100 г яблок, 100 г помидоров, 50 г зеленого салата, 250 г майонеза, 1 вареное яйцо, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную осетрину отварите в подсоленной воде, охладите и нарежьте ломтиками. Картофель отварите в кожуре, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Огурцы, помидоры, яблоки помойте и нарежьте небольшими кусочками.

Смешайте все ингредиенты, добавьте майонез, соль и сахар, осторожно перемешайте.

Промытые листья зеленого салата выложите на блюдо, на них горкой салат, украсьте очищенным и нарезанным дольками яйцом и подайте к столу.

Салат «Деликатесный»

Ингредиенты: 500 г отварного говяжьего языка, 500 г картофеля, 3 моркови, 2 яйца, 1–2 стручка сладкого перца, 1 соленый огурец, 1 корень сельдерея, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 3–4 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Картофель, морковь и корень сельдерея вымойте и отварите в подсоленной воде. После того как овощи остынут, очистите их, нарежьте кубиками и добавьте очищенный нарезанный огурец. Овощи заправьте растительным маслом (2 столовые ложки), смешанным с уксусом (1 столовая ложка), перцем и солью.

После этого нарежьте ломтиками отварной язык и уложите на середину блюда так, чтобы один ломтик покрывал до половины другой, затем полейте оставшимся уксусом, смешанным с растительным маслом, и выложите по кругу приготовленную овощную смесь.

Сверху салат посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки, украсьте сладким перцем, нарезанным крупными полосками, и подайте к столу.

Салат из курицы с экзотическими фруктами

Ингредиенты: 500 г куриного филе, 200 мл растительного масла, 3 апельсина, 3 киви, 1 яичный желток, 3 столовые ложки сливочного йогурта, 2 столовые ложки апельсинового сока, 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе промойте, посолите и поперчите, затем обжарьте на сковороде в растительном масле (100 мл) до появления золотистой корочки, после этого накройте сковороду крышкой и тушите 15 минут.

Апельсины очистите, разделите на дольки и снимите с каждой кожицу. Киви очистите и нарежьте кружочками.

Яичный желток взбейте с солью, перцем и апельсиновым соком, перемешайте, продолжая взбивать, постепенно добавьте оставшееся растительное масло, потом положите йогурт и лук.

Готовое филе нарежьте полосками, смешайте с апельсинами и киви, выложите в салатник и полейте приготовленной заправкой. Салат аккуратно перемешайте и подайте к столу.

Салат «Восточный»

Ингредиенты: 300 г тофу (соевого творога), 150 г ростков сои, 100 г зеленого салата, 50 г щавеля, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки измельченной зелени петрушки, 2 столовые ложки крахмала, 2 столовые ложки лимонного сока; для заправки – 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка фруктового уксуса, 1 столовая ложка меда, 1 чайная ложка горчицы, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Соевый творог нарежьте ломтиками, обваляйте в крахмале, обжарьте на сковороде в растительном масле до появления корочки, затем выложите на блюдо, полейте лимонным соком, посолите и поперчите.

Ростки сои обдайте кипятком, а затем облейте холодной водой, салат и щавель вымойте, нарежьте, перемешайте с соевыми ростками и выложите на блюдо.

Из растительного масла, уксуса, горчицы, меда, соли и перца приготовьте маринад и полейте им салат. Дайте настояться в прохладном месте в течение 30–40 минут, затем аккуратно перемешайте, посыпьте салат зеленью петрушки и подайте к столу.

Салат из стручкового перца

Ингредиенты: 300 г стручкового сладкого перца, 2 яблока, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатного соуса, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из стручков перца выньте сердцевину, стручки залейте кипятком, выньте, остудите, снимите кожицу, нарежьте брусочками и посолите. Яблоки очистите, вырежьте сердцевину, натрите на крупной терке, смешайте с перцем. Чеснок и лук очистите. Измельчите, смешайте с томатным соусом и растительным маслом. Приготовленным соусом полейте салат и перемешайте. Переложите в салатник, посыпьте измельченной зеленью укропа и петрушки и подайте к столу.

Салат из фасоли и ветчины

Ингредиенты: 200 г фасоли, 150–200 г копченой ветчины, 200 г сметаны, 2 вареных яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка горчицы, уксус, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль помойте, замочите на 4 часа, отварите в несоленой воде, слейте отвар и охладите. Добавьте нарезанную небольшими кусочками копченую ветчину (небольшое количество оставьте для украшения). Сметану смешайте с растительным маслом, горчицей, солью, сахаром и уксусом, приготовленным соусом залейте салат.

Яйца очистите, разрежьте пополам, выньте желтки и вместо них начините половинки белков мелко нарезанной ветчиной. Приготовленными таким образом половинками яйца украсьте салат и подайте его к столу.

Салат из судака

Ингредиенты: 400 г филе судака, 300 г картофеля, 2 яблока, 2 помидора, 1–2 огурца, 1 вареное яйцо, 1 пучок зеленого салата, 250 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе судака промойте, отварите в подсоленной воде, остудите, не вынимая из бульона. Картофель отварите в кожуре. Нарежьте ломтиками вареную рыбу, очищенный отварной картофель, помидоры, очищенные огурцы и яблоки, нарежьте крупными полосками зеленый салат. Затем посолите, добавьте сахар, полейте майонезом и осторожно перемешайте. Приготовленный салат уложите горкой в салатницу и украсьте очищенными и нарезанными дольками яйцами.

Салат из семги

Ингредиенты: 400 г филе семги, 400 г картофеля, 2 яблока, 2 помидора, 2 огурца, 1 вареное яйцо, 50 г зеленого салата, 250 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе семги промойте, отварите в подсоленной воде, остудите. Нарежьте ломтиками вареную рыбу, очищенный отварной картофель, 1 помидор, очищенные огурцы и яблоки, нарежьте полосками салат. Посолите, добавьте майонез и осторожно перемешайте. Приготовленный салат уложите горкой в салатник, украсьте нарезанным кружочками помидором и очищенным и нарезанным дольками яйцом.

Салат из буженины

Ингредиенты: 100 г буженины, 100 г картофеля, 100 г майонеза, 1–2 небольших маринованных огурца, 2 столовые ложки маринованных грибов, 1 луковица, 3–4 ядра грецких орехов, 1 столовая ложка измельченной брынзы, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Буженину, предварительно отваренный и очищенный картофель, грибы, брынзу, огурцы и лук нарежьте мелкими кубиками, сложите в миску. Затем сбрызните все лимонным соком, добавьте размолотые ядра грецких орехов, посолите, посыпьте перцем, заправьте майонезом и осторожно перемешайте. Салат выложите горкой в салатницу, украсьте веточками петрушки и подайте к столу.

Салат из картофеля и шампиньонов

Ингредиенты: 200 г картофеля, 150 г шампиньонов, 50 г ветчины, 30 г сливочного масла, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1 яйцо, 1 столовая ложка майонеза, 1 чайная ложка лимонного сока, зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель помойте, отварите в кожуре, остудите, очистите и нарежьте мелкими кубиками. Шампиньоны промойте, разрежьте на 4 части и потушите на сковороде в сливочном масле. Затем все смешайте и добавьте нарезанную кубиками ветчину, зеленый горошек и заправьте соусом.

Для его приготовления смешайте майонез, соль, сахар и лимонный сок. Салат выложите горкой в салатницу, украсьте четвертинками сваренного вкрутую яйца, измельченной зеленью петрушки и подайте к столу.

Салат «Изумление»

Ингредиенты: 150 г филе цыпленка, 150 г сельдерея, 150 г грибов, 150 г майонеза, 50 г сыра, 30 г сливочного масла, 1 большой помидор, 1 чайная ложка каперсов, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промойте и отварите в подсоленной воде. Филе цыпленка промойте и обжарьте в сливочном масле. Нарежьте соломкой филе цыпленка и грибы. Мелко порубите сельдерей. Сыр натрите на терке. Осторожно перемешайте все компоненты. Добавьте каперсы, заправьте майонезом и посолите. Еще раз хорошо перемешайте.

Готовый салат украсьте нарезанным ломтиками помидором, веточками петрушки и укропа и подайте к столу.

Салат из креветок и зеленого горошка

Ингредиенты: 400 г креветок, 400 г вареного картофеля, 200 г консервированного зеленого горошка, 150 г майонеза, 1 вареное яйцо, 1 столовая ложка лимонного сока, листья зеленого салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Отварите креветки, очистите их от панциря, сбрызните лимонным соком. Вареный картофель и сваренное вкрутую яйцо нарежьте ломтиками, добавьте зеленый горошек и подготовленные креветки (часть их оставьте для украшения). Заправьте майонезом и солью, осторожно перемешайте, выложите в салатницу, украсьте листьями зеленого салата и креветками.

Салат «Неженка»

Ингредиенты: 200 г отварного или жареного куриного мяса, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка кефира или сметаны, 1 столовая ложка концентрированного молока, сок половины лимона, 1 пучок петрушки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Петрушку мелко нарубите (несколько веточек оставьте для украшения). Для приготовления соуса зелень, майонез, кефир, молоко, лимонный сок, соль и сахар хорошо перемешайте. Мясо птицы (без кожи) нарежьте кубиками и положите в соус. Еще раз перемешайте и дайте салату настояться в прохладном месте в течение 30 минут. После этого переложите его в салатницу, украсьте веточками петрушки и подайте к столу.

Салат «Виктория»

Ингредиенты: 200 г копченой колбасы, 200 г вареного картофеля, 1 луковица, 1 маринованный огурец, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, 1 пучок петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Смешайте в глубокой миске масло и уксус, добавьте соль и перец и взбивайте венчиком до получения однородной массы. Нарежьте колбасу и огурец ломтиками, очищенный лук и картофель – кубиками. Мелко нарубите петрушку. Хорошо перемешайте колбасу, картофель, лук и зелень, полейте соусом и подайте салат к столу.

Салат из маринованных грибов

Ингредиенты: 500 г вареной рыбы (филе), 200 г маринованных грибов, 3 клубня картофеля, 3 вареных яйца, 100 г огурцов, 150 г майонеза, зелень сельдерея, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Маринованные грибы выложите в дуршлаг, промойте холодной кипяченой водой, дайте воде стечь. Нарежьте ломтиками вареную рыбу, картофель, яйца, маринованные или соленые огурцы и грибы (несколько штук оставить для украшения). Заправьте майонезом, посолите и поперчите. Осторожно перемешайте, выложите в салатник, украсьте веточками сельдерея, грибами и подайте к столу.

Салат «Итальянский»

Ингредиенты: 200 г красного сладкого стручкового перца, 200 г риса, 150 г отварного мяса курицы, 150 г молодого зеленого горошка, 30 г готовой столовой горчицы, 20 г уксуса, 20 г оливкового масла, зелень петрушки и базилика, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Испеките стручки красного сладкого перца в духовке, очистите и нарежьте соломкой. Так же нарежьте мясо курицы. Затем отварите по отдельности в подсоленной воде рис и молодой зеленый горошек. Подготовленные овощи смешайте с рисом. В отдельной емкости смешайте горчицу, уксус и оливковое масло, полейте приготовленной заправкой салат, посолите и поперчите. Украсьте салат рубленой зеленью петрушки и базилика и подайте к столу.

Салат из фасоли, яблок и свеклы

Ингредиенты: 250 г фасоли, 250 г яблок, 100 г вареной свеклы, 1 луковица, 2 столовые ложки уксуса, 50 г оливкового масла, 50 г очищенных ядер грецкого ореха, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль промойте, отварите, слейте воду и, пока фасоль еще горячая, промойте ее холодной водой, охладите и дайте воде стечь. Затем фасоль смешайте с измельченным репчатым луком и посолите.

Добавьте очищенные и нарезанные тонкими ломтиками яблоки (без семян) и красную свеклу, тоже нарезанную ломтиками. Добавьте масло, уксус и перец, перемешайте. Выложите в салатник, украсьте ядрами грецких орехов и подайте к столу.

Салат «Зимняя фантазия»

Ингредиенты: 200 г мяса (говядины, баранины или свинины), 300 г картофеля, 2–3 соленых огурца, 1 вареное яйцо, 1 небольшая вареная свекла, 1 вареная морковь, 2 столовые ложки мясного желе, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки маринованных ягод, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Отварите мясо и картофель, порежьте, добавьте нарезанные кубиками соленые огурцы, мелко нарубленное яйцо. Заправьте майонезом, посолите, поперчите и перемешайте. Затем выложите горкой на тарелку, сверху положите мясное желе, предварительно нарезанное кубиками. По краям тарелки положите гарнир, приготовленный из свеклы и моркови, нарезанных кубиками и дольками, украсьте салат маринованными ягодами и подайте к столу.

Салат из копченой рыбы

Ингредиенты: 400 г копченой рыбы, 200 г вареного картофеля, 2 вареных яйца, 2 столовые ложки хрена, 200 г сметанного соуса (или майонеза), зелень петрушки, укропа по вкусу.

Способ приготовления

Очистите копченую рыбу от кожи, удалите кости, нарежьте мелкими кусочками, выложите на блюдо. Сверху положите мелко нарезанные яйца, ломтики вареного картофеля.

В сметанный соус (или майонез) добавьте измельченный хрен и заправьте им салат. Перемешайте, выложите приготовленную массу в салатник, посыпьте измельченной зеленью укропа и петрушки и подайте к столу.

Салат из моркови с чесноком

Ингредиенты: 3–4 моркови, 4–5 зубчиков чеснока, 100 г сметаны или майонеза, 1 вареное яйцо, 0,5 чайной ложки сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную и вымытую морковь натрите на терке, добавьте чеснок, растертый с солью и сахаром. Затем полейте сметаной или майонезом и перемешайте. Украсьте салат очищенным и нарезанным дольками яйцом и подайте к столу.

Салат из свеклы с орехами

Ингредиенты: 1 кг свеклы, 200 г ядер грецких орехов, 3 зубчика чеснока, 3 столовые ложки уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу помойте, отварите или испеките в духовке, остудите, снимите кожицу. Натрите свеклу на терке или измельчите с помощью ножа. Потолките грецкие орехи. Разотрите с солью чеснок. Все продукты смешайте, добавьте уксус, масло и перемешайте. Переложите приготовленную массу в салатник, украсьте веточками петрушки и подайте к столу.

Молдавский салат

Ингредиенты: 1 вареная морковь, 1 яблоко, 150 г твердого сыра, 1 яйцо, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г майонеза, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и яблоко очистите и нашинкуйте соломкой.

На крупной терке натрите сыр и сваренное вкрутую яйцо, добавьте мелко нарезанный и спассерованный в масле лук. Затем все перемешайте и заправьте майонезом. Выложите салат в салатник, посыпьте тертым сыром и украсьте веточками зелени.

Салат «Брызги шампанского»

Ингредиенты: 100 г филе курицы, 50 г консервированной кукурузы, 3–4 клубня картофеля, 2 соленых или свежих огурца, 50 г цветной капусты, зелень, майонез по вкусу.

Способ приготовления

Отварите картофель, очистите и нарежьте его мелкими кубиками, огурцы тоже измельчите, а цветную капусту мелко нашинкуйте. Перемешайте все это с кукурузой и филе курицы, заправьте майонезом. Выложите салат горкой и украсьте зеленью.

Салат из свеклы с черносливом

Ингредиенты: 2 свеклы, 0,5 стакана чернослива, 100 г грецких орехов, 50 г изюма, майонез по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу отварите, очистите и натрите на крупной терке.

Чернослив залейте кипятком и оставьте на 20–30 минут, затем отделите мякоть от косточек и нарежьте мелкими кусочками.

Измельчите ядра грецких орехов, смешайте с черносливом и свеклой, заправьте майонезом, добавьте изюм.

Салат из копченой колбасы с брынзой

Ингредиенты: 150 г копченой колбасы, 150 г ветчины, 2 соленых огурца, 1 столовая ложка тертого сыра, 30 г брынзы, 30 г сливочного масла, майонез по вкусу.

Способ приготовления

Копченую колбасу и ветчину нашинкуйте соломкой, соленые огурцы очистите от кожицы и семян и нарежьте кубиками, все соедините, заправьте майонезом. Уложите салат горкой, посыпьте тертым сыром, украсьте колбасой, дольками огурца. С помощью кондитерского шприца выдавите розочки из брынзового масла. Для его приготовления натрите на мелкой терке брынзу и разотрите с размягченным сливочным маслом.

Салат из овощей с ветчиной

Ингредиенты: 4 клубня картофеля, 3 моркови, 400 г зеленого горошка, 400 г зеленой фасоли, 1 свекла, 200 г ветчины, 1 стакан заправки, 2 маринованных или соленых огурца; для 1 стакана заправки – 0,75 стакана растительного масла, 0,25 стакана 3 %-ного винного уксуса, 1 зубчик чеснока, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель, свеклу, морковь, зеленую фасоль отварите в соленой воде. Остудите, нарежьте мелкими кубиками. Затем все перемешайте, добавьте горошек, мелко нарезанную ветчину, заправку. Выдержите 1 час. После этого положите огурцы и перемешайте.

Заправку можно приготовить следующим образом: винный уксус, растительное масло, чеснок, перец и соль тщательно перемешайте до получения однородной массы. Лучше всего смешивать заправку взбалтыванием в посуде с герметически закрывающейся крышкой. Заправкой поливать блюдо нужно сразу после ее приготовления.

Салат из брынзы с оливками и помидорами

Ингредиенты: 600 г овечьей брынзы, 10 маслин, 10 зеленых оливок, 2 зубчика чеснока, 1 помидор, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка уксуса, 0,5 чайной ложки душицы, красный перец, кинза, петрушка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Брынзу нарежьте ломтиками толщиной 1–2 см, уложите на решетку гриля и жарьте 4 минуты при температуре 200 °С. Брынза готова, если ее поверхность приобрела золотисто-коричневый оттенок. Затем нарежьте ломтиками оливки и маслины. Порубите чеснок, помидор нарежьте кубиками. Все перемешайте, заправьте растительным маслом, лимонным соком и уксусом. Салат приправьте щепоткой красного перца, душицей и солью. Лук нарежьте кольцами.

Брынзу выложите на блюдо, вокруг уложите оливковую смесь, украсьте кольцами лука, кинзой и петрушкой.

Корейский салат

Ингредиенты: 3 моркови, 3 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, зелень, уксус, соль, красный и черный перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь помойте и мелко нарежьте или натрите на терке. Добавьте уксус, соль, затем все тщательно перемешайте, закройте крышкой и оставьте на 20 минут. Репчатый лук нарежьте, обжарьте в растительном масле, охладите, посыпьте красным и черным перцем, измельченной зеленью. Все перемешайте, выложите горкой в салатник и подайте к столу.

Закуска из груздей

Ингредиенты: 500 г соленых груздей, 3 моркови, 1 луковица, 150 г растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь натрите на крупной терке, лук нарежьте кольцами. Соленые грузди нарежьте соломкой. На дно кастрюли налейте немного воды, положите половину натертой моркови, половину лука, грибы, затем опять лук и сверху морковь. Посолите и поперчите по вкусу. В середине массы сделайте отверстие до дна кастрюли и налейте растительное масло. Кастрюлю поставьте на огонь, доведите до кипения, затем огонь убавьте и тушите 1 час не помешивая. Закуску подайте к столу холодной.

Мясо заливное

Ингредиенты: 400 г филе тушеной говядины, 2 столовые ложки маринованного лука, 2 моркови, 3 стакана прозрачного мясного бульона, 20 г желатина, зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Желатин растворите в большей части мясного бульона, тонким слоем налейте в формочки, поставьте на холод. После того как желе застынет, положите на него кусочки моркови, нарезанные фигурным овощным ножом, мелко нарезанный лук, измельченную зелень петрушки.

Затем налейте еще немного бульона и дайте застыть. Сверху на желе уложите ломтики мяса, залейте бульоном так, чтобы мясо было полностью покрыто. Поставьте формочки на холод.

Когда желе застынет, формочки на 1–2 секунды опустите в горячую воду, затем, прикрыв тарелкой, переверните формочки и выложите заливное мясо на тарелку.

Украсить желе можно ломтиками соленых огурцов, вареных овощей, листиками зеленого салата. Отдельно на стол можно подать хрен со сметаной.

Заливное из осетрины

Ингредиенты: 1 кг осетрины, 2 столовые ложки желатина, 1 лавровый лист, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 луковица, 1 лимон, 1 огурец, 5 горошин черного перца, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу промойте, отварите в подсоленной воде, добавив лук, корни петрушки и сельдерея, горошины перца и лавровый лист. Рыбу охладите, очистите от кожи и хрящей, нарежьте широкими ломтями и выложите на блюдо. Бульон процедите, добавьте в него предварительно замоченный в теплой воде желатин, доведите до кипения, постоянно помешивая, готовьте до полного растворения желатина. Охладите до комнатной температуры.

Куски рыбы украсьте красиво нарезанными кусочками огурца и лимона, зелеными веточками петрушки и укропа. Каждый из этих продуктов, перед тем как положить на рыбу, смочите в застывающем рыбном бульоне. Через 30 минут залейте рыбу частью охлажденного отвара слоем высотой приблизительно 1,5 см. Когда застынет, залейте остальным отваром.

Закуска из сельди по-русски

Ингредиенты: 500 г сельди, 1 луковица, 50 г растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, горчица по вкусу.

Способ приготовления

Разделайте сельдь, очистив их, отрезав головы и хвосты и удалив кости, затем нарежьте крупными кусками. Выложите их на селедочницу или продолговатую тарелку, полейте растительным маслом, уксусом и горчицей. Лук нарежьте колечками и положите на сельдь.

Закуска из соленых огурцов

Ингредиенты: 4 соленых огурца, 200 г рыбного филе, 100 г майонеза, 1 чайная ложка горчицы, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы нарежьте продольными половинками, выньте середину. Рыбное филе промойте, пропустите через мясорубку, добавьте майонез. Горчицу, перец и соль хорошо перемешайте и наполните приготовленным фаршем половинки огурцов.

Уложите их на блюдо, украсьте зеленью петрушки и подайте к столу.

Яйца, фаршированные куриным мясом

Ингредиенты: 6 яиц, 100 г отварного филе курицы, 100 г сметаны, 100 г майонеза, 1 стручок красного сладкого перца, 1 чайная ложка тертого хрена, 1 чайная ложка горчицы, зеленый лук, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Сварите яйца вкрутую, остудите, очистите, разрежьте их на половинки, выньте желтки. Желтки разотрите, перемешайте с майонезом, горчицей и мелко нарубленным зеленым луком, наполните полученной массой половинки белков. Сверху положите нарезанное кубиками мясо курицы, украсьте колечками перца.

Для приготовления соуса смешайте майонез, сметану, тертый хрен. Массу посолите, поперчите, вылейте на блюдо, сверху уложите фаршированные яйца.

Заливное из говяжьей печени

Ингредиенты: 350 г говяжьей печени, 100 мл куриного бульона, 100 мл сухого белого вина, 1 луковица, 2 сладких перца, 2–3 дольки апельсина, 50 г растительного масла, 10 г желатина, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промойте, нарежьте ломтиками. Очищенный лук и перец нарежьте кубиками. Обжарьте печень и овощи на сковороде в растительном масле. В небольшом количестве куриного бульона замочите желатин на 20 минут. Остальной бульон смешайте с вином, солью, перцем горошком, залейте печень и доведите до кипения. Затем небольшими порциями влейте бульон с желатином. Помешивая, доведите до кипения, но не кипятите. Перелейте в блюдо вместе с печенью и остудите. Перед подачей к столу украсьте заливное дольками апельсина и веточками петрушки.

Помидоры, фаршированные яйцами

Ингредиенты: 6 помидоров, 3 яйца, 200 г сметаны, 1 луковица, зеленый салат, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымойте и разрежьте каждый на 4 части так, чтобы нижняя часть долек помидоров осталась соединенной. Затем помидоры посыпьте солью, молотым перцем и оставьте на 20 минут, чтобы они пропитались солью. Яйца для фарша сварите вкрутую, охладите, очистите, порубите, добавьте мелко нарезанный лук, сметану (100 г), перец, соль и все перемешайте. Приготовленную массу положите между дольками помидоров, сверху полейте сметаной и посыпьте измельченной зеленью петрушки. Затем помидоры уложите на блюдо, выстланное листьями салата, украсьте веточками укропа и подайте к столу.

2. ВТОРЫЕ БЛЮДА

Антрекот с луком

Ингредиенты: 600 г говядины, 350 г репчатого лука, 100 г мясного бульона, 100 г кетчупа, 60 г сливочного масла, 40 г жира, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промойте, нарежьте ломтиками толщиной 1,5–2 см, хорошо отбейте, посолите, поперчите и обжарьте на сковороде в разогретом жире. Когда мясо будет почти готово, нарежьте колечками лук и слегка обжарьте его до золотистого цвета в сливочном масле. В сковороду, где жарилось мясо, налейте бульон, готовьте еще 5 минут. Готовый антрекот уложите на блюдо, сверху положите обжаренный лук, полейте кетчупом, украсьте веточками петрушки и подайте к столу.

Тушеный язык

Ингредиенты: 600 г языка (говяжьего или свиных), 1 морковь, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 100 мл томатного сока, 1 столовая ложка муки, петрушка, сельдерей, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Язык промойте и снимите кожицу, затем поджарьте с двух сторон в кипящем масле, положите на тарелку. В то же масло положите мелко нарезанную морковь, сельдерей, лук и спассеруйте, добавьте муку, томатный сок и уксус.

После этого положите язык, залейте его теплой водой или бульоном, посолите, добавьте черный перец и лавровый лист и тушите на медленном огне около 2 часов, пока язык не станет мягким. Готовый язык выньте, а соус протрите через сито и заправьте сливочным маслом. Нарежьте язык тонкими ломтиками и подавайте на блюде.

Индейка рождественская

Ингредиенты: индейка массой 3 кг, 100 г сливочного масла, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Обработанную и подготовленную индейку посолите и поперчите снаружи и изнутри, смажьте маслом, положите спинкой вверх на сковороду, влейте 0,5 стакана воды и поставьте в духовку. Каждые 15 минут поворачивайте индейку и поливайте соком, который получится при жаренье. Продолжительность жарения – 1,5–2,5 часа в зависимости от возраста и величины индейки. Готовую индейку выньте из духовки, а сок разведите небольшим количеством воды, прокипятите, процедите и слейте в соусницу, чтобы использовать при подаче. При подаче к столу индейку разрубите пополам вдоль. Затем каждую половину разрежьте на несколько частей, положите на подогретое блюдо, полейте соком и украсьте веточками петрушки.

Цыпленок с паприкой

Ингредиенты: 1 небольшой цыпленок, по 1 стручку зеленого и красного сладкого болгарского перца, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 3 помидора, 3 столовые ложки растительного масла, 30 г сливочного масла, 0,25 л куриного бульона, 50 мл красного вина, 1 чайная ложка сушеного тимьяна, 3 столовые ложки сметаны, сладкая молотая паприка, мука, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Цыпленка промойте, обсушите и нарежьте небольшими кусками. Каждую порцию посолите, посыпьте молотой паприкой, тимьяном и перцем и слегка обваляйте в муке. Перец очистите от семян и нарежьте кусками. Растительное и сливочное масло разогрейте в большой кастрюле и поджарьте в нем куски цыпленка до золотистого цвета. На оставшемся от жаренья жире подрумяньте лук и чеснок, добавьте помидоры и перец и тушите около 5 минут. Затем залейте бульоном и вином, положите куски цыпленка, приправьте тимьяном и тушите, прикрыв крышкой, до мягкости. Перед подачей к столу полейте сметаной.

Рулет из говядины

Ингредиенты: 4 кусочка говядины, 100–150 г копченого сала, 2 маринованных огурца, по 0,5 стручка красного и зеленого сладкого перца, 1 луковица, 250 мл мясного бульона, 1 столовая ложка томатной пасты, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1–2 столовые ложки сливок, горчица, соль, молотый черный и красный перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи вымойте и нарежьте: перец полосками, огурцы мелкими кусочками, лук кольцами. Мясо отбейте, посолите, поперчите и смажьте горчицей.

На кусочки мяса положите кусочки сала, сверху смесь овощей так, чтобы один узкий край кусочка мяса был свободен. Сверните рулет, подворачивая края, чтобы начинка не выпала. Свернутые рулеты обвяжите прочной ниткой или сколите деревянной шпажкой.

Рулеты обжарьте на растительном масле, затем залейте бульоном и тушите 20 минут. Готовые рулеты выньте, в сковороду добавьте томатную пасту, приправу и сливки, перемешайте и прогрейте. С рулетов удалите нитки или шпажки, полейте соусом и подайте к столу.

Ростбиф «Праздничный»

Ингредиенты: 1 кг вырезки говядины, по 2 столовые ложки консервированной кукурузы и зеленого горошка, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 столовая ложка растительного масла, 0,5 столовой ложки масла или топленого свиного сала, зелень петрушки, сахар, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Удалите с промытого мяса пленки и лишний жир, заверните его в салфетку и отбейте. Затем натрите мясо солью, сахаром, растительным маслом, посыпьте перцем, нарезанными кореньями и оставьте на 2 часа.

В противень положите масло или сало, хорошо разогрейте его в горячей духовке, положите ростбиф и жарьте с кореньями, периодически поворачивая и поливая его жиром, пока он не поджарится со всех сторон. Ростбиф жарьте около 20–30 минут, он должен быть внутри красноватого цвета. Готовый ростбиф украсьте кукурузой, зеленым горошком, веточками петрушки и подайте к столу. Отдельно в соуснике подайте процеженный мясной сок, образовавшийся после жарения ростбифа.

Плов из баранины с изюмом

Ингредиенты: 300 г баранины, 300 г риса, 3 моркови, 100 г растительного масла, 2 луковицы, 100 г изюма, 0,5 чайной ложки пряной смеси (красный перец, молотый барбарис), соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промойте, нарежьте небольшими кусочками, положите в кастрюлю с разогретым маслом и обжарьте, добавьте нарезанный лук и обжарьте вместе с мясом. Затем добавьте нашинкованную морковь, соль, пряную смесь и влейте воду, чтобы мясо было покрыто. Тушите 2 часа. В конце тушения добавьте в кастрюлю изюм, тщательно промытый в теплой воде. По окончании тушения мяса положите промытый в подсоленной воде рис и варите 30 минут. Готовый плов выложите горкой на блюдо и подайте к столу.

Поросенок жареный

Ингредиенты: тушка молочного поросенка, 200 г маринованных овощей, 200 мл мясного бульона, 50 мл воды, 2–3 столовые ложки сметаны, 2–3 столовые ложки сливочного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку поросенка промойте, обсушите полотенцем, натрите снаружи и изнутри солью, смажьте сметаной, положите на противень спинкой вверх, облейте растопленным сливочным маслом, влейте на противень воду и поставьте в умеренно нагретую духовку на 1–1,5 часа. Через каждые 10–15 минут поросенка вынимайте из духовки и поливайте сверху соком, который образуется при жаренье.

Готового поросенка, покрытого сухой румяной корочкой, выньте из духовки. Из сока, который образовался при жарении, приготовьте соус. Для этого в сок добавьте бульон, доведите до кипения и процедите.

Жареного поросенка разрубите на части. Сначала отрежьте голову и разрубите пополам, затем тушку разрежьте вдоль на две части, а каждую часть разрубите поперек на куски. Уложите на блюдо голову и куски в виде целого поросенка, полейте приготовленным соусом, украсьте маринованными овощами и веточками петрушки и подайте к столу.

Жаркое из свинины с картофелем

Ингредиенты: 1 кг картофеля, 500 г свинины, 150 г сливочного масла, 100 г майонеза, 1 луковица, 2 столовые ложки муки, тмин, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промойте, посолите, поперчите и обваляйте в муке. Обжарьте на сковороде в сливочном масле со всех сторон, переложите в емкость для запекания, полейте растопленным маслом, в котором оно жарилось. Лук очистите, мелко нарежьте, положите в емкость с мясом. Влейте бульон и поставьте в горячую духовку. Запекайте на слабом огне, периодически поливая жаркое выделяющимся соком и смазывая майонезом. Когда мясо будет почти готово, посыпьте его тмином, а затем положите в емкость очищенный картофель, посолите его. Теперь запекайте мясо вместе с картофелем, смазывая и его майонезом.

Готовое мясо порежьте ломтиками, выложите на большое блюдо, вокруг положите картофель и залейте все соусом из жаркого. Посыпьте измельченной зеленью петрушки и подавайте на стол.

Жаркое по-русски в горшочке

Ингредиенты: 600 г говядины, 1 кг картофеля, 2 луковицы, 200 мл бульона, 200 г сметаны, 30 мл белого вина, 4 столовые ложки сливочного масла, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Очистите картофель, нарежьте кубиками и слегка обжарьте в сливочном масле. Лук нарежьте колечками и тоже слегка обжарьте в масле. Говядину нарежьте небольшими кусками, а затем обжарьте в масле с обеих сторон. Положите мясо, картофель, лук в глиняный горшочек, посолите и поперчите, положите лавровый лист и влейте бульон. Поставьте в духовку на 30 минут. За несколько минут до готовности добавьте в жаркое сухое вино.

Готовое жаркое полейте сметаной, посыпьте мелко нарезанными укропом и петрушкой и подайте к столу.

Жаркое из кролика

Ингредиенты: тушка кролика, 100 г шпика, 1 луковица, 3 столовые ложки сливок, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса или белого сухого вина, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку кролика промойте, натрите солью и перцем, сбрызните уксусом или вином и положите в прохладное место на 2–3 часа. Шпик нарежьте кусочками и начините ими тушку кролика, после чего смажьте его сметаной и запекайте в духовке, периодически поливая образующимся соком.

Готового кролика выньте из духовки и нарежьте порционными кусками. Сок, образовавшийся при жаренье, процедите, смешайте со сливками и доведите до кипения. Добавьте мелко нарезанный и спассерованный в сливочном масле лук. Полейте куски кролика получившимся соусом, посыпьте измельченной зеленью петрушки и укропа и подайте к столу.

Рождественский гусь с яблоками

Ингредиенты: тушка гуся, 1 кг яблок, 300 г квашеной капусты, 2 маринованных огурца, 100 г сливочного масла, 100 мл куриного или овощного бульона, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку гуся промойте, обсушите полотенцем, посолите и поперчите снаружи и изнутри. Яблоки очистите от кожицы, выньте сердцевину, нарежьте крупными дольками и нафаршируйте ими гуся. Зашейте тушку, положите на сковороду, полейте растопленным маслом, добавьте бульон и поставьте в разогретую духовку на 2–2,5 часа. Время от времени гуся вынимайте из духовки и поливайте образующимся соком. Когда гусь будет готов, выньте его из духовки. Образовавшуюся на противне смесь сока и гусиного жира слейте в соусницу и используйте при подаче к столу.

Яблоки выньте, гуся нарежьте порционными кусками, выложите на блюдо и уложите вокруг яблоки и квашеную капусту. Украсьте нарезанными тонкими ломтиками огурцами, посыпьте измельченной зеленью петрушки и подайте к столу.

Утка, фаршированная картофелем

Ингредиенты: тушка утки, 750 г картофеля, 100 мл грибного бульона, 2 помидора, 3 столовые ложки сливочного масла, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку утки промойте, обсушите полотенцем, натрите снаружи и изнутри солью и перцем, смажьте растопленным сливочным маслом (1 столовая ложка). Картофель очистите и обжарьте в оставшемся сливочном масле целиком. В конце жаренья картофель посолите. Затем нафаршируйте утку обжаренным картофелем, отверстие зашейте ниткой. Нафаршированную утку положите спинкой вниз на сковороду или противень, влейте бульон и поставьте в духовку на 1,5–2 часа. Периодически поливайте утку вытопившимся жиром и соком. Из готовой утки выньте картофель и уложите на блюдо. Утку разрубите на куски и уложите на блюдо. Украсьте нарезанными дольками помидорами, веточками петрушки и укропа и подайте к столу.

Лосось в белом вине

Ингредиенты: 1 кг филе лосося, 500 мл сухого белого вина, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 лимон, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе лосося промойте, нарежьте порционными кусками, посолите, залейте вином, добавьте сливочное масло. Закройте кастрюлю крышкой и готовьте рыбу на маленьком огне 20–25 минут. Готовую рыбу выложите на блюдо, украсьте дольками лимона и веточками петрушки и подайте к столу.

Судак на шпажках с тропическими фруктами

Ингредиенты: 800 г филе судака, 3 апельсина, 3 банана, 350 г молочного йогурта, 3 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка зерен красного перца, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, соль, красный и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе судака промойте, обсушите салфеткой, нарежьте брусочками, посолите, поперчите и сбрызните лимонным соком. Апельсины очистите, разделите на дольки. Бананы нарежьте кусочками толщиной 1,5–5 см и сбрызните лимонным соком, чтобы не потемнели. Нанижите поочередно на шпажки кусочки рыбы и фруктов, смажьте растительным маслом и поставьте в разогретую духовку на 15–20 минут. Готовую рыбу выложите на блюдо. Йогурт смешайте с майонезом, солью и перцем. Полейте рыбу приготовленным соусом и подайте к столу.

Щука фаршированная

Ингредиенты: щука средних размеров, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2–3 столовые ложки сливочного масла, 100 г белого хлеба, 100 мл молока, 1 яйцо, 5 зубчиков чеснока, 2–3 лавровых листа, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Щуку очистите от чешуи, промойте, из головы удалите жабры и глаза. Затем слегка отбейте плоской стороной ножа, сделайте надрез вокруг головы, кожу отделите от мякоти и снимите в направлении от головы к хвосту вместе с хвостовым плавником. Щуку выпотрошите, промойте, мякоть отделите от костей. Кости и голову положите в кастрюлю вместе с луком (1 шт.), морковью и корнем петрушки, залейте водой, посолите и варите на маленьком огне 30 минут. Затем выньте голову щуки, бульон процедите.

Пропустите через мясорубку мякоть рыбы вместе с оставшимся луком, чесноком и размоченным в молоке белым хлебом. Фарш посолите, добавьте яйцо, сливочное масло и тщательно перемешайте. Кожу щуки плотно наполните приготовленным фаршем и положите рыбу в кастрюлю. Влейте бульон так, чтобы он доходил до середины рыбной тушки, добавьте лавровый лист и варите на маленьком огне до готовности. Готовую фаршированную рыбу нарежьте порционными кусками, уложите на блюдо вместе с головой, придав вид целой рыбы. Украсьте зеленью петрушки и подайте к столу.

Судак, тушенный с грибами

Ингредиенты: 500 г филе судака, 200 г консервированных шампиньонов, 150 г сметаны, 100 мл белого вина, 1 маринованный огурец, 1 луковица, 50 г топленого масла, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки горчицы, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе промойте, нарежьте порционными кусками, сбрызните лимонным соком, посолите, поперчите и обваляйте в муке. Обжарьте рыбу на сковороде в топленом масле и снимите со сковороды. Лук и огурец мелко нарежьте и жарьте на той же сковороде, что и рыбу, в течение 5 минут. Затем добавьте вино, горчицу, сметану и доведите до кипения. Посолите, поперчите, положите в сковороду рыбу, добавьте мелко нарезанный укроп и тушите еще 5–7 минут. Подавайте к столу с консервированными шампиньонами.

Форель с ореховым соусом

Ингредиенты: 500 г форели, 100 г ядер грецких орехов, 2–3 зубчика чеснока, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную и выпотрошенную рыбу промойте и нарежьте кусками. Отварите рыбу, охладите, выньте из бульона и выложите на блюдо. Ядра грецких орехов и чеснок с солью измельчите в ступке, добавьте немного кипяченой воды или бульона, так чтобы масса имела консистенцию густой сметаны. Готовым соусом полейте рыбу, украсьте веточками петрушки и подайте к столу.

Рыба в кляре

Ингредиенты: 600 г филе любой речной рыбы, 5 столовых ложек муки, 3,5 столовой ложки растительного масла, 2–3 белка, 100 г жира, 0,5 лимона, 0,5 стакана молока, зелень петрушки и укропа, соль, перец, по вкусу.

Способ приготовления

Рыбное филе промойте, нарежьте полосками толщиной 1,5 см, посолите, посыпьте перцем, положите в эмалированную емкость, посыпьте измельченной зеленью петрушки и укропа. На рыбу отожмите сок из лимона, добавьте ложку растительного масла, перемешайте и поставьте в холодное место на 20 минут. Затем приготовьте тесто. Для этого муку разведите молоком, добавьте соль, 2 столовые ложки масла, тщательно перемешайте и дайте тесту немного постоять. Затем белки сырых яиц, взбитых в пену, осторожно влейте в тесто и перемешайте.

После этого каждый кусок рыбы обмакните в тесто и опустите в кастрюлю с горячим жиром, жарьте 5-10 минут, в зависимости от массы куска. Когда рыба обжарится, осторожно выньте ее из жира и уложите на подогретое блюдо.

Карп в белом вине

Ингредиенты: 1 кг карпа, 1 луковица, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 150 г капусты кольраби, 200 г белого вина, 200 мл воды, 1 столовая ложка лимонного сока, 100 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очистите от чешуи, выпотрошите, промойте и нарежьте порционными кусками. Очистите и вымойте коренья и лук, нашинкуйте вместе с капустой, положите в сотейник и немного обжарьте в сливочном масле. Затем влейте вино, воду, лимонный сок, заложите куски рыбы, посыпьте солью и перцем. Доведите до кипения, убавьте огонь и варите до готовности. Затем рыбу и овощи переложите на блюдо и подайте к столу.

Семга в вине

Ингредиенты: 500 г филе семги, 1 лимон, 300 мл белого вина, 100 г оливок без косточек, 1 лавровый лист, гвоздика, душистый перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Филе семги промойте, нарежьте порционными кусками и положите в эмалированную кастрюлю.

Нарежьте дольками лимон и выложите на куски рыбы. Залейте вином, добавьте лавровый лист, гвоздику, душистый перец и варите на маленьком огне 20 минут. Куски рыбы и лимонные дольки выложите на тарелку, украсьте оливками, веточками петрушки и укропа и подайте к столу.

Баклажаны, запеченные с сыром и помидорами

Ингредиенты: 4 средних баклажана, 300 г помидоров, 250 г сыра, 0,5 пучка базилика, 2 столовые ложки оливкового масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымойте и разрежьте вдоль на две половинки. Ложкой аккуратно выберите мякоть, сохранив тонкий слой. Вынутую мякоть мелко порубите. Половинки баклажанов посыпьте зеленью и оставьте на 30 минут. Помидоры обдайте кипятком и очистите от кожицы. Нарежьте мякоть мелкими кубиками. Базилик ополосните водой, оборвите листочки, половину порубите и смешайте с нарезанными баклажанами и помидорами, посолите. Нагрейте духовку до температуры 200 °С. Форму смажьте маслом. Половинки баклажанов ополосните водой и обсушите. Наполните овощным фаршем. Сверху положите нарезанный ломтиками сыр. Поперчите. Запекайте 20 минут. Перед тем как подать блюдо к столу, украсьте каждую половинку баклажана зеленью базилика.

3. ТОРТЫ

Торт шоколадно-ореховый

Ингредиенты: для теста – 1,5 стакана муки, 0,75 стакана сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан молока, 4 белка, 50 г панировочных сухарей, 50 г шоколада, 1 пакетик ванилина, 2 столовые ложки рубленых орехов, 2 чайные ложки пекарского порошка; для крема – 50 г шоколада, 1 столовая ложка сливочного масла, 0,25 стакана воды, 0,25 стакана крупнорубленых орехов, 1 чайная ложка ванильного сахара, 3 желтка, 3 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Масло с сахаром взбейте добела, постепенно добавьте муку, смешанную с пекарским порошком и ванилином, и молоко. (Сначала немного всыпьте муки с пекарским порошком и ванилином, затем влейте часть молока, потом опять муку и так до конца.) Замесите тесто. Белки взбейте в пену и осторожно добавьте в подготовленное тесто. Тесто разделите на две равные части.

Одну часть теста выложите в разъемную форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Тесто посыпьте рублеными орехами и тертым шоколадом. Сверху выложите оставшееся тесто, поставьте в духовку. Выпекайте 35–40 минут при температуре 200–225 °С.

Приготовьте крем. В небольшую посуду насыпьте сахар, добавьте кусочки шоколада, размешайте, влейте горячую воду, размешайте, поставьте на слабый огонь, все время помешивая. Когда шоколад растопится и сахар растворится, добавьте масло и снимите посуду с огня. Три яичных желтка положите в небольшую посуду, размешайте и постепенно очень осторожно влейте в немного остывшую, но горячую подготовленную массу из шоколада и сахара, все время взбивая. Продолжайте взбивать, пока крем не остынет. Затем добавьте ванильный сахар, вылейте на теплый торт, выровняйте и посыпьте рублеными орехами.

Торт «Марципановый»

Ингредиенты: для теста – 4 яйца, 100 г сахара, по 50 г муки и крахмала, 0,5 чайной ложки разрыхлителя, по 1 столовой ложке порошка какао и растворимого кофе эспрессо, соль по вкусу; для украшения – 3 ломтика апельсина, 3 столовые ложки сахара, 200 г марципановой массы, 100 г сахарной пудры, 1 чайная ложка какао, растворимый кофе эспрессо, 1 чайная ложка рубленых ядер грецких орехов; для начинки – 100 г ядер грецких орехов, 600 мл сливок, 3 пакетика ванильного сахара, 4 столовые ложки апельсинового мармелада.

Способ приготовления

В 1 столовой ложке горячей воды растворите порошок кофе эспрессо и остудите. Нагрейте духовку до 180 °С. Белки отделите от желтков. Взбейте белки, соль и 3 столовые ложки холодной воды. Всыпьте сахар, введите желтки. Смешайте муку, крахмал, какао и разрыхлитель, просейте поверх яичной массы, перемешайте. Заполните тестом застеленную бумагой форму и выпекайте 25 минут. Извлеките корж из формы, удалите бумагу и полностью остудите. Чтобы приготовить начинку, мелко порубите орехи, взбейте 400 мл сливок и 2 пакетика ванильного сахара и добавьте в орехи.

Разрежьте корж по горизонтали на 3 части. Помешивая, разогрейте апельсиновый мармелад. Затем намажьте два коржа 4 столовыми ложками мармелада. Один из коржей намажьте половиной ореховых сливок. Накройте вторым коржом. Намажьте на него оставшиеся ореховые сливки. Накройте третьим коржом. Взбейте оставшиеся сливки и равномерно обмажьте ими поверхность торта.

Для украшения торта ломтики апельсина обмакните в горячую подсахаренную воду и дайте им обсохнуть. Вымесите марципановую массу с сахарной пудрой. Между двумя листами бумаги для выпекания тонко раскатайте ее по размеру торта, накройте корж марципановой пластиной и слегка прижмите. Излишки срежьте острым ножом, раскатайте, посыпьте порошком какао и вырежьте звездочки.

Украсьте торт с помощью марципановых звезд, апельсиновых цукатов и орехов.

Торт «Ягодка»

Ингредиенты: для песочного теста – 200 г сахара, 1 яйцо, 250 г сливочного масла, 400 г муки; для начинки – по 100 г клубники, малины и смородины (свежей или замороженной), 1 пакетик красной глазури для торта, 200 мл сливок, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Быстро замесите тесто из сахара, сливочного масла, яйца и муки. Скатайте из теста шар, заверните его в прозрачную пленку и положите на 30 минут в холодильник. Вырежьте из картона шаблон в форме сердца. Отделите кусок теста весом 600 г, остаток положите в холодильник.

Раскатайте тесто на слегка присыпанной мукой поверхности. Положите сверху шаблон из картона и аккуратно вырежьте по нему «сердечко». Нагрейте духовку до температуры 180 °С. Выложите противень бумагой.

Осторожно переложите на него тесто. Наколите его вилкой в нескольких местах и поставьте на 10 минут в духовку.

В это время приготовьте бортики из теста: для этого достаньте из холодильника тесто, соедините его с оставшимся от вырезания «сердечка» и хорошо вымесите, затем скатайте тесто колбаской толщиной в палец и длиной около 70 см. Выньте сердечко из духовки.

По краю выложите колбаску из теста, концы смочите холодной водой и слега примните. С помощью вилки нанесите по бортику рисунок. Поставьте в духовку на 10 минут. Затем переложите тесто на решетку для пирога и дайте ему еще остыть.

Вымойте клубнику, обсушите ее бумажной салфеткой, очистите, крупные ягоды нарежьте пополам или на четвертинки. Переберите малину. Смородину переберите, вымойте, откиньте на дуршлаг и дайте хорошо стечь воде. Выложите ягоды на основу торта.

Приготовьте глазурь для торта, используя инструкцию на упаковке. С помощью чайной ложки осторожно полейте ею ягоды. Дайте глазури слегка застыть, для этого поставьте торт на несколько минут в холодильник.

Взбейте сливки с ванильным сахаром в крутую пену и переложите их в кондитерский мешочек со звездчатым наконечником. Выдавите из него розочки, расположив их между ягодами и бортиком.

Торт «Клубничка»

Ингредиенты: для теста – 100 г сливочного масла, 200 г бисквитного печенья; для начинки – 700 г клубники (свежей или замороженной), 20 г желатина, 100 г сахара, 2 пакетика ванильного сахара, 1 лимон, 20 мл коньяка, 450 г сливочного йогурта, 250 мл сливок; для украшения – 100 г темной помадки, листочки мелиссы по вкусу.

Способ приготовления

Печенье сложите в пакет и тщательно измельчите с помощью скалки. Вымесите бисквитную крошку со сливочным маслом. Полученную массу переложите в форму и примните. После этого приготовьте начинку, для этого 500 г клубники нарежьте крупными кусками и сделайте пюре с помощью миксера или кухонного комбайна. Затем ягодное пюре протрите через сито. Замочите 10 г желатина в небольшом количестве холодной воды. После этого смешайте ягодное пюре, 50 г сахарного песка, пакетик ванильного сахара и коньяк. Желатин отожмите и добавьте к фруктовой массе.

Клубничное пюре, кроме 3 столовых ложек, выложите ровным слоем на бисквитный корж и поставьте в холодильник для застывания. Затем замочите в холодной воде оставшийся желатин, отожмите его и распустите на среднем огне.

Из мякоти лимона отожмите сок, а цедру натрите на терке. Лимонный сок и цедру смешайте со сливочным йогуртом, 50 г сахарного песка и оставшимся ванильным сахаром. Полученную смесь постепенно добавьте к желатину. После этого добавьте взбитые в крутую пену сливки. Крем выложите поверх клубничной массы и разровняйте. Оставшиеся 3 столовые ложки клубничного пюре тонкими линиями распределите поверх крема и осторожно перемешайте.

Торт на 2–3 часа поставьте в холодильник. После этого украсьте торт помадкой, растопив ее на горячей водяной бане. Помадку переложите в пергаментный кулечек, срежьте у кулька кончик и украсьте края торта тонкой линией помадки. Затем выложите на середину торта оставшиеся ягоды клубники и листочки мелиссы.

Торт «Новогодний сюрприз»

Ингредиенты: 500 г ванильного мороженого, 600 г консервированных абрикосов, 200 г абрикосового джема, 100 г муки, 100 г сахара, 6 яиц, 50 г крахмала, разрыхлитель (питьевая сода) на кончике ножа, 30 г лимонной цедры, 1 чайная ложка корицы; для украшения – тертый шоколад, фисташки по вкусу.

Способ приготовления

Белки отделите от желтков и поставьте в холодное место. Желтки взбейте с 3 столовыми ложками горячей воды, затем, продолжая взбивать, добавьте сахар. Муку смешайте с крахмалом, разрыхлителем, лимонной цедрой. Взбейте белки в крепкую пену. Теперь по одной ложке добавляйте в желтки муку и взбитые белки, чередуя их. Из получившегося теста испеките вафли в слегка смазанной жиром вафельнице.

Мороженое перемешайте с корицей. Половину остуженных вафель смажьте абрикосовым джемом, протертым через сито, на них выложите мороженое, покройте оставшимися вафлями и заморозьте. Перед подачей украсьте консервированными абрикосами, посыпьте натертым на терке шоколадом и измельченными фисташками.

Торт «Песочный»

Ингредиенты: 200 г сливочного масла, 1,5 стакана муки, 1 стакан сахара, 2 яйца, 0,5 чайной ложки питьевой соды, 0,5 чайной ложки уксуса; для крема – 1 стакан сметаны, 0,5 стакана фруктового сиропа, несколько грецких орехов.

Способ приготовления

Одну половину сахара разотрите с маслом, а другую – с яйцами. Затем смешайте вместе, добавьте уксус, соду и муку, замесите тесто. Тесто разделите на 4 части и каждую часть раскатайте в форме квадрата или круга. Выпекайте при температуре 200 °С. Выпеченные коржи остудите. Затем первый корж положите на блюдо, смажьте кремом, на него положите второй корж, смазанный кремом с двух сторон, и т. д. Верхний корж во время выпечки смажьте яйцом и посыпьте рублеными орехами. Чтобы приготовить крем, взбейте сметану с фруктовым сиропом. Сверху торт можно украсить свежими или консервированными ягодами.

Торт «Сметанный»

Ингредиенты: для теста – 200 г сметаны, 200 г сливочного масла, 2 стакана муки; для белкового крема – 2 белка, 0,5 стакана сахара; для желткового крема – 5 желтков, 0,75 стакана сахара, 100 г сливочного масла; для лимонного крема – 1 лимон, 0,5 стакана сахара.

Способ приготовления

Застывшее сливочное масло натрите на терке, добавьте сметану и муку, замесите негустое тесто, которое затем разделите на 6 частей и на 2 часа поместите в холодильник. Коржи тонко раскатайте и выпекайте в духовке.

Для приготовления белкового крема взбейте белок с сахаром; желткового – разотрите желтки с сахаром, добавьте размягченное масло и хорошо перемешайте; лимонного – натрите на мелкой терке лимон с кожурой и добавьте сахар. Готовые коржи смажьте кремом в следующем порядке: желтковым, лимонным, желтковым, белковым, лимонным, белковым и уложите друг на друга. Дайте торту пропитаться и подайте к столу.

Торт «Птичье молоко»

Ингредиенты: для бисквита – 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки; для крема – 40 г желатина, 1 стакан молока, 150 мл воды, 300 г сливочного масла, 10 яиц, 2 стакана сахара, 1 столовая ложка муки; для глазури – 5 столовых ложек какао, 3 столовые ложки молока, 0,5 стакана сахара, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Для приготовления бисквита яйца взбейте с сахаром, добавьте муку и размешайте. Бисквит выпекайте в духовке на среднем огне 30 минут. Остудите, разрежьте на 2 части.

Желатин разведите в 150 г теплой воды, настаивайте 30 минут. Желтки разотрите с 1 стаканом сахара, влейте молоко, размешайте и доведите до кипения на водяной бане. Полученную массу остудите и добавьте в нее размягченное масло, ванилин и взбейте. Затем подогрейте желатин, процедите и немного охладите.

Взбейте белки с оставшимся сахаром до образования густой пены. Во взбитые желтки быстро влейте желатин, тщательно перемешайте. После этого смешайте желтковую и белковую массы. Половину бисквитного коржа намажьте кремом и накройте второй половиной.

Верх и бока торта покройте глазурью. Для ее приготовления смешайте какао, молоко, сахар и масло, доведите до кипения, затем охладите и нанесите на поверхность торта.

Шоколадный рулет

Ингредиенты: 200 г молочного шоколада, 300 мл 30 %-ных сливок, 5 яиц, 0,75 стакана сахара, 3 столовые ложки крепкого черного кофе, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки порошка какао, 1 столовая ложка коньяка, 1 чайная ложка ванильного сахара.

Способ приготовления

Молочный шоколад натрите на терке, положите в сотейник, добавьте кофе, поставьте на слабый огонь и размешивайте до тех пор, пока шоколад не растопится. Затем охладите. Яичные желтки разотрите с сахаром. Затем яичную массу смешайте с остывшим шоколадом и добавьте коньяк. После этого взбейте яичные белки и смешайте их с шоколадом.

Противень смажьте маслом и положите в него пергамент, смазанный маслом. Шоколадную массу вылейте на противень и разровняйте, затем поставьте в предварительно хорошо нагретую духовку.

Через 15 минут противень выньте, накройте корж влажным полотенцем и поставьте в холодильник на 1 час. После этого на столе расстелите чистый лист пергамента, посыпьте его порошком какао, осторожно переверните противень с коржом на этот лист и снимите пергамент, который расстилался в противне. Затем сливки взбейте с ванильным сахаром и намажьте ими поверхность коржа. Корж скатайте в рулет, поднимая края с помощью пергамента, на котором он лежит.

Ореховые тортики

Ингредиенты: для теста – 4 яйца, 300 г сахарной пудры, 10 столовых ложек крепкого кофе, 200 г муки, 1 пакетик разрыхлителя, 100 г молотых орехов, 20 г масла и 20 г муки для смазывания и посыпания противня; для крема – 0,25 л молока, 0,25 л сливок, 200 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 100 г шоколада, 50 г молотых орехов, 50 г муки, 50 г маргарина, 1 пакетик ванильного сахара, 1 желток, желатин по вкусу.

Способ приготовления

Орехи измельчите. Белки взбейте миксером до образования густой пены. Муку просейте и перемешайте с разрыхлителем. Желатин размочите в воде, затем разотрите с сахаром и кофе. Смешайте с просеянной мукой, орехами и взбитыми белками. Тесто вылейте на смазанный маслом и посыпанный мукой противень и выпекайте в духовке до готовности. Корж охладите.

Для приготовления крема молоко, муку и ванильный сахар смешайте и варите на маленьком огне при постоянном помешивании до загустения. Масло разотрите с сахаром и желтком; продолжая растирать, добавьте охлажденную молочную массу и размешайте до однородной консистенции. Намажьте корж частью крема и нарежьте маленькими прямоугольными кусочками. Верх каждого тортика обмакните в растопленный и смешанный с маргарином шоколад, по бокам намажьте кремом и посыпьте молотыми орехами. Взбейте сливки и украсьте ими каждый тортик.

Торт «Чудо»

Ингредиенты: для теста – 250 г маргарина, 200 г сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка соды, 2 столовые ложки водки; для сметанного крема – 300 г сметаны, 150 г сахара, 1 столовая ложка какао; для сливочного крема – 250 мл молока, 1 яйцо, 150 г сахара, 1 столовая ложка муки, 200 г сливочного масла, грецкие орехи по вкусу.

Способ приготовления

Маргарин и сахар положите в кастрюлю и поставьте на водяную баню, добавьте мед и растопите, постоянно помешивая. Немного остудите и добавьте 2 взбитых яйца, тщательно перемешивая, влейте водку.

Затем добавьте соду и, когда масса увеличится в объеме и побелеет, снимите кастрюлю с огня. Всыпьте муку и замесите тесто, после чего разделите его на 7–8 частей. Раскатайте каждую и выпекайте коржи на посыпанном мукой противне.

Для приготовления сметанного крема взбейте сметану с сахаром, добавьте немного какао. Затем сварите сливочный крем: разотрите яйцо с сахаром, влейте молоко и добавьте муку, все хорошенько перемешайте и поставьте на медленный огонь. Когда масса загустеет, снимите с огня и остудите, добавьте взбитое сливочное масло.

Половину остывших коржей смажьте сметанным кремом, оставшиеся – сливочным. Уложите их поочередно друг на друга, украсьте поверхность торта грецкими орехами.